

Punane ülimuslikkus

Aglianico del Vulture on veinimaailma kõrgmaastikul tänu nelja veinitootja ettenägelikkusele, Umbria maakond tähistab oma veiniisa tähtsat aastat ja kõige selle kõrvale on loodud justkui valatult see õige klaas.

TEKST MARCO GATTI, ROBERTO SORRENTINO

See oli hea vein, aga kahjuks vähe esile tõstetud. Lausa nii vähe, et kuni mõne aasta taguse ajani nimetati Aglianico del Vulture pigem Lõuna-Itaalia Baroloks. Täna on asjalood muutunud ja seda tippklassi Basilicata punast veini imetletakse kogu maailmas. Nii Milanos, Roomas, New Yorgis kui ja Shanghais tuntakse teda tema ristnime järgi ning võrdlustest on asi kaugel. Kõrgelennulise turuvallutuse taga on selle veini nii mitmedki ülivõrdes omadused. Märkimist väärib ka tootjate puhas talent, mis kõrgklassi kvaliteeti toetab.

Kõige silmapaistvama toodangu hulka kuulub kindlasti Aglianico del Vulture Titolo di Elena Fucci Barilest, sügava rubiinse tooniga, tugeva kergelt ploomise, moosise ja puuviljase aroomiga ning täidlaste ja pikajalalise maitsega vein, mis sobib ideaalselt ulukiroogade kõrvale.

Hinna-kvaliteedi suhet silmas pidades peab esile tõstma Aglianico La Bottai di Casa Maschitot. Intensiivse, veidi *marasca*'t ja tubakat meenutava lõhnaga ning sooja, tasakaalustatud ja meeldivalt parkainese mekiga vein sobib praadide, ulukiliha ja laagerdunud juustudega.



CANTINE DEL NOTAIO

Via Roma 159
Rionero del Vulture (Pz)
Tel 09 7272 3689
Aglianico del Vulture
La Firma,
30 eurot

ELENA FUCCI

Contrada Solagna del Titolo Barile (Pz)
Tel 09 7277 0736
Aglianico del Vulture
Titolo
30 eurot

EUBEA

Strada Provinciale 8 Ripacandida (Pz)
Tel 32 8431 2789
Aglianico del Vulture
Roinos
30 eurot

CASA MASCHITO

Via Nitti Maschito (Pz)
Tel 09723 3101
Aglianico del Vulture
La Bottai
15,40 eurot

ERILISED TOOSTID

Tähtsa veiniistanduse asutajat Giorgio Lungarotti kirjeldades öeldakse, et just tema joonistas Umbria maakonna maailma veinikaardile. 1962. aastal pani Lungarotti aluse omanimelisele ärile Torgiano mägedes, vapustavas keskaegses linnakeses vaid mõne kilomeetri kaugusel Perugiast. Praegu on istanduse eestvedajad tütre Chiara ja Teresa, kes esitlevad sellel aastal istanduse 50. sünnipäeva puhul uut veini 50 – magnum-pudelil pakutavat puhast sangioveset. Viinamarjad on pärit ajaloolisest istandusest ning kääritatud terasanumas 25 päeva. Aastake tunnis garanteerib veini suurepärase valmimise ning kaks kuud pudelis viimistleb meki uhkeks ja elegantseks. Müügil puidust karbis hinnaga alates 95 eurost.

www.lungarotti.it



Autori leid

KIHISEV VALIK

Šampanjast rääkides ei ole õige klaasi valik sugugi kõrvaline teema. Klaasi kujust ja tegumoest sõltub nii joogi maik kui võlu. Sel põhjusel on Austria firma Riedel erakordselt suurt tähelepanu osutanud just oma toodete disainile. Sommeliers Vintage Champagne (55 eurot) on kristalne klaas, mis toob esile parimate šampanjade vapustava maitsebuket. Champagne Glass on aga esimene jalata šampanjaklaas. 24.90 eurot maksab kolme klaasiga komplekt, 19.90 kahe klaasiga. www.riedel.com

Aglianico del Vulture Roinos di Eubea Ripacandidast on intensiivse rubiinpunase värviga ning üllatavalt võrtsika mustika ja muraka lõhnaga. Pehme ja püsiva mekiga vein on hea kaaslane nii ulukiliha kui ka poollaagerdunud juustude kõrvale.

Lõpetuseks Aglianico del Vulture La Firma di Cantine del Notaio Rionerost – lillaka helgiga ja rubiinpunase värvusega, täidlaste ja võrtsika *marasca*- ja ploomiaroomiga vein, mille särtsakas ja tugev mekk sobib lamba- ja kitselihaga, aga ka punase liha ja laagerdunud juustuga.